بسم الله الرحمن الرحيم

طريقة شراء الخامات

أولا : شراء نصف كيلو اسبونش (كيك تورتة) من عند العطار

ثانيا: شراء ربع كيلو كريمة من العطار

ثالثا : عدد ٨ من البيض مع الفانيليا

طريقة عمل الكيك

اولا : وضع البيض في ماكنية العجينة (المضرب أو الخلاط) ووضع عليه الفانيليا

ثانيا : تشغيل الماكينة (المضرب أو الخلاط) لحين علوى البيض

ثالثا :وضع الاسبونش علي البيض في الماكينة(المضرب أو الخلاط) وهي تدور ببطيء حتى الانتهى من الاسبونش

رابعا : انتظر ٥ دقائق ثم اغلق الماكينة

خامسا : وضع هذه العجينة في اناء مدور بعد فرش الاناء بورقة

سادسا : ثم بعد ذلك مساوية العجينة في الاناء حتى تكون في ارتفاع واحد

سابعا : تشغيل الفرن وضبطها علي درجة حرارة ٩٠ في المائة

ثامنا : بعد تسخين الفرن نضع الاناء في الفرن لمدة ٣٠ دقيقة

تاسعا :للتأكد من أن العجينة استوت وضع سكينة في نصف الاناء الي الأسف واخرجها علي الفور بدون لمس العجينة حتي لا تهبط فان اخرجت شيء في السكينة فلنعلم انها لم تستوى بعد وان لم تخرج شيء في السكينة فلنعلم انها استوت

عاشرا : عندما تنتهي مرحلة الفرن علينا باخراج الاناء من الفرن ووضعه في مكان مناسب حتى تبرد العجينة

الحادى عشر : ننتظر حتى يكون الاناء بارد ثم نضع حرف السكينة في جانب الاناء ونمشي بالسكينة في جانب الاناء حتى نعطي فراغ لانزل الكيك من الاناء

الثاني عشر : نأتي بطبق كبير ونضعه علي سطح الاناء ونقوم بقلب الاناء علي الطبق لتصبح الكيك في الطبق

الثالث عشر : ناتي بسكينة ونقوم بفتح الكيك علي ثلاث طبقات او اثنين كما تريدون

<u>طريقة عمل الكريمة</u>

اولا : نأتي بالثلج بعد أن نجعله كالسكر (كوب ماء)ونضع في المضرب او الخلاط ونضع معه ٢٠٠ جرم سكر ونشغل المضرب او الخلاط

ثانيا :نتظر قليل حتى يدوب السكر في الثلج وننزل بالكريمة عليهما وليس كل الكريمة بل نضع بعض الكريمة في المضرب او الخلاط وكلما خفت الكريمة نضع كريمة وكلما ثقلت الكريمة نضع ماء حتى نحصل علي الكمية التى تكفينا

<u>طريقة وضع الكريمة في الاسبونش</u>

أولا : ناتي بالاسبونش بعد تقطيعه علي ثلاث طبقات فنضع طبق ونضع عليها الكريمة ثم نضع الطبقة الاخري عليها الكريمة ونضع الكريمة علي الطبقة الثانية ثم نضع الطبقة الثالثة علي الكريمة

ثم نضغط علي الثلاث طبقات ثم بعد ذلك ان اردنا نضع الكريمة في الخارج ونضع فاكهة عليها حتى تعطي منظرا جيدا فلا بأس

انتهت عمل التورتة